Weber Q 100 120 200 220

Bedienungsanleitung für Gasgrills

KLEBEN SIE DAS ETIKETT HIER AUF

Registrieren Sie Ihren Grill unter www.weber.com

LESEN SIE, BEVOR SIE IHREN GASGRILL IN BETRIEB NEHMEN, DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH.

⚠ VORSICHT

Bei Gasgeruch:

1. **Schließen Sie die Gaszufuhr zum Gerät.**
2. **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
3. **Öffnen Sie den Deckel.**
4. **Wenn der Geruch weiterhin vorhanden ist, halten Sie Abstand vom Gerät und informieren Sie unverzüglich Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr.**

Durch ausströmendes Gas kann ein Brand oder eine Explosion verursacht werden. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

⚠ VORSICHT

Ein Nichtbeachten der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmaßnahmen kann zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

⚠SICHERHEITS- UND WARNHINWEISE:

- ⚠ Folgen Sie den für Ihren Gasgrill angegebenen Anleitungen zum Anschluss des Gasdruckreglers.
- ⚠ Lagern Sie keine Reserve- oder nicht angeschlossene Gaskartuschen/Gasflaschen unter oder in der Nähe dieses Grills.
- ⚠ Legen Sie im Ablagebereich unter dem Grill keine Grillabdeckung oder anderen entflammbaren Gegenstände ab.
- ⚠ Eine unsachgemäße Montage kann Gefahren verursachen. Halten Sie die Montageanleitungen in dieser Bedienungsanleitung unbedingt ein.
- ⚠ Prüfen Sie nach längerer Lagerung oder längerem Nichtgebrauch den Weber-Gasgrill vor Gebrauch auf Gaslecks und auf Verstopfung des Brenners. Die korrekte Anleitung dazu finden Sie in dieser Bedienungsanleitung.
- ⚠ Suchen Sie Gaslecks nicht mit Hilfe einer offenen Flamme.
- ⚠ Betreiben Sie Ihren Weber®-Gasgrill nicht, wenn ein Gasanschluss undicht ist.
- ⚠ In einem Umkreis von 60 cm über, unter, hinter dem Grill oder seitlich des Grills dürfen keine entflammbaren Materialien vorhanden sein.
- ⚠ Ihr Weber®-Gasgrill darf nicht von Kindern bedient werden. Auch zugängliche Teile des Grills können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder vom Grill fern, während dieser in Gebrauch ist.
- ⚠ Gehen Sie mit Ihrem Weber®-Gasgrill sorgsam um. Der Grill erhitzt sich beim Grillen oder Reinigen. Lassen Sie den Grill nie unbeaufsichtigt, und bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.

⚠ ACHTUNG: Versuchen Sie erst dann den Weber® Gasgrill zu entzünden, wenn Sie zuvor die Anleitungen “Zünden” in dieser Bedienungsanleitung gelesen haben.

⚠ ACHTUNG

1. **Lagern Sie keine Reserve-Gaskartuschen/ Gasflaschen mit Flüssig-Butan/Propan im Umkreis von 3 m zu diesem Gerät.**
2. **Lagern und verwenden Sie weder Benzin noch andere entflammbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe im Umkreis von 8 m zu diesem Gerät.**

⚠ ACHTUNG: Führen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Verfahren auf Überprüfung von Gaslecks sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum Grillen verwenden. Tun Sie dies auch dann, wenn der Grill von Ihrem Händler montiert wurde.

INFORMATION FÜR DEN INSTALLATEUR:
Diese Bedienungsanleitung muss beim Besitzer des Geräts verbleiben und zur späteren Verwendung aufbewahrt werden.

DIESER GASGRILL DARF NUR IM FREIEN VERWENDET WERDEN.

- ⚠ Sollte der Brenner während des Betriebs erlöschen, schließen Sie alle Gasventile. Nehmen Sie den Deckel ab und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, den Brenner anhand der Anleitung zum Zünden erneut zu zünden.
- ⚠ Verwenden Sie keine Holzkohle, Briketts oder Lavasteine in Ihrem Weber®-Gasgrill.
- ⚠ Beugen Sie sich beim Grillen niemals über den Grill. Fassen Sie niemals die Vorderfront der Grillkammer an.
- ⚠ Falls unkontrollierte Stichflammen auftreten, nehmen Sie das Grillgut aus den Flammen bis die Flammen nachlassen.
- ⚠ Falls Fette anfangen zu brennen, löschen Sie alle Brenner und lassen Sie die Abdeckung geschlossen, bis das Feuer erloschen ist.
- ⚠ Reinigen Sie Ihren Weber®-Gasgrill in regelmäßigen Abständen gründlich.
- ⚠ Erweitern Sie beim Reinigen der Ventile oder des Brenners die Düsen oder Anschlüsse nicht.
- ⚠ Butan/Propan ist kein Erdgas. Der Umbau des Grills auf Erdgas und der Versuch, Erdgas mit diesem Butan-/Propan-Grill zu nutzen, sind gefährlich und führen zum Verlust der Garantie.
- ⚠ Eine verbeulte oder rostige Gaskartusche/Gasflasche kann Gefahren verursachen und sollte von Ihrem Gaslieferanten geprüft werden. Verwenden Sie keine Gaskartuschen/ Gasflasche mit beschädigtem Ventil.

WARNHINWEISE

⚠ **Auch in einer scheinbar leeren Gaskartusche/Gasflasche kann noch Gas enthalten sein. Die Gaskartuschen/Gasflaschen sind entsprechend zu transportieren und zu lagern.**

⚠ **Versuchen Sie unter keinen Umständen, während des Gebrauchs des Grills den Gasregler oder sonstige Montageteile der Gasleitung zu demontieren.**

⚠ **Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, wenn Sie den Grill bedienen.**

⚠ **Verwenden Sie den Grill erst, wenn alle Teile richtig platziert wurden. Montieren Sie den Grill ordnungsgemäß anhand der in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anleitungen in Abschnitt “Montageanleitung”.**

⚠ **Verwenden Sie den Weber®-Grill nicht im Kofferraum eines Fahrzeuges oder in einem Kombi, Mini-Van, Kleinbus, Geländewagen oder Wohnwagen.**

⚠ **Verwenden Sie ausschließlich den mit dem Weber®-Gasgrill gelieferten Regler.**

⚠ **Hinweis: Stellen Sie sicher, dass Sie die Gaskartusche/Gasflasche mit Butan-/Propan ausschließlich im Freien und in Entfernung zu Zündquellen wechseln oder anschließen.**

ALLGEMEINE ANLEITUNG

Wenn Sie Fragen haben oder Rat zu Ihrem Grill und dem sicheren Umgang mit Ihrem Grill benötigen, besuchen Sie die Website **www.weber.com®**.

Ihr Weber®-Gasgrill ist eine tragbare Außenkochgelegenheit. Mit dem Weber®-Gasgrill können Sie grillen, braten, schmoren und backen und dabei Ergebnisse erzielen, die Sie schwer mit Innenkochgelegenheiten wiederholen können. Mit der geschlossenen Abdeckung erreichen Sie typischen “Grillgeschmack” für Ihre Speisen.

Der Weber®-Gasgrill ist tragbar, so können Sie den Standort für den Grill in Ihrem Garten oder Hof schnell ändern. Tragbarkeit bedeutet auch, dass Sie Ihren Weber®-Gasgrill bei einem Umzug auch mitnehmen können.

Eine Gasversorgung mit Butan/Propan ist einfach zu bedienen und ermöglicht Ihnen eine größere Kontrolle über den Grillvorgang als ein Holzkohlefeuer.

- Mit dieser Anleitung haben Sie die Mindestinformationen für den Zusammenbau Ihres Weber®-Gasgrills. Lesen Sie diese Anleitung bitte sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill benutzen. Bei einem unsachgemäßen Zusammenbau kann es zu Gefahren kommen.
- Nicht für den Gebrauch von Kindern.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist ausschließlich für die Verwendung von Butan-/Propangas ausgelegt. Betreiben Sie den Grill nicht mit Erdgas. Ventil und Regler sind ausschließlich für Butan-/Propangas ausgelegt.
- Betreiben Sie den Grill nicht mit Holzkohle.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist nicht für den kommerziellen Einsatz vorgesehen.
- Durch den Konsum von Alkohol und/oder verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Anwenders zum ordnungsgemäßen Zusammenbau und zum sicheren Bedienen des Geräts beeinträchtigt werden.
- Dieser Weber®-Gasgrill ist nicht als Heizung vorgesehen und darf nicht als Heizung verwendet werden.
- Lassen Sie den Weber®-Gasgrill nie unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere zu jeder Zeit vom Weber®-Gasgrill fern.
- Überprüfen Sie, dass der Raum unter dem Bedienfeld und der Bodenablage frei von Ablagerungen ist, durch welche der Fluss der Verbrennungsluft oder der Ventilationsluft behindert werden könnte.
- Tauschen Sie den flexiblen Schlauch aus, wenn dies die nationalen Bestimmungen verlangen.
- Alle vom Hersteller verplombten Bauteile dürfen nicht vom Anwender verändert werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät kann zu Gefahren führen.

Lagerung und/oder Nicht-Gebrauch

- Wird der Weber®-Gasgrill nicht benutzt, müssen Sie die Gaskartusche/Gasflasche ABKLEMMEN und an einem gut belüfteten Ort im Freien lagern.
- Der Weber ®-Gasgrill muss vor der Nutzung auf Gaslecks und Verstopfungen in den Brennerrohren geprüft werden. (Siehe Abschnitte “Allgemeine Wartung und jährliche Wartung”.)
- Prüfen Sie auch das Spinnen-/Insektengitter auf Beschädigungen. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.)

Betrieb

⚠ **HINWEIS: Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, Hütte, in einem Unterstand oder an sonstigen umbauten Orten.**

⚠ **HINWEIS: Sie dürfen Ihren Weber®-Gasgrill nicht unter einem ungeschützten brennbaren Dach oder Überhang verwenden.**

⚠ **HINWEIS: Der Weber®-Gasgrill ist nicht für die Montage auf Freizeitfahrzeugen und Wohnwagen und/oder Booten vorgesehen.**

⚠ **HINWEIS: Gehen Sie in einem Umkreis von 60 cm um den Grill nicht mit brennbaren Materialien um.**

⚠ **HINWEIS: Die gesamte Grillröhre erwärmt sich bei Gebrauch stark. Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.**

⚠ **HINWEIS: Halten Sie Elektrokabel von allen heißen Flächen fern.**

⚠ **HINWEIS: Halten Sie die Grillfläche frei von entflammbaren Gasen und Flüssigkeiten, wie z.B. Benzin, Alkohol usw. und von anderen brennbaren Materialien.**

⚠ **HINWEIS: Lagern Sie keine (Reserve-)Gaskartuschen/Gasflaschen mit Butan/Propan unter oder in der Nähe des Weber®-Gasgrills.**

⚠ **HINWEIS: In Gebrauch muss der Grill auf einem ebenen und stabilen Untergrund ohne anderen brennbare Materialien in der Nähe stehen.**

Zubereiten von Speisen
So zünden Sie den Grill an: Informationen dazu finden Sie in den Zündungsanleitungen in dieser Bedienungsanleitung sowie in den ausklappbaren Arbeitsflächen (**Q120, 200, 220**) für Ihren Grill.

So heizen Sie den Grill vor: Zünden Sie den Weber-Gasgrill gemäß den Zündungsanleitungen in dieser Bedienungsanleitung an. Schließen Sie den Deckel. Heizen Sie den Grill für 5 bis 10 Minuten vor (je nach Außenbedingungen von Lufttemperatur und Wind).

Hinweis: Wind und Wetter erfordern möglicherweise eine Anpassung mit Hilfe des Reglerknopfes für den Brenner, um die richtige Grilltemperatur zu halten.

Falls der Brenner während des Grillens erlischt, öffnen Sie den Deckel, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie fünf Minuten, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Herabtropfendes und Fett: Überschüssiges Herabgetropftes und Fett sammeln sich in der Tropfschale in der herausnehmbaren Fettfangschale (an der Unterseite des Grills).

Bei Weber erhalten Sie passende Einweg-Tropfschalen.

⚠ **HINWEIS: Prüfen Sie die Tropfschale und die Unterseite des Grills vor jeder Verwendung, ob sich Fett abgelagert hat. Entfernen Sie übermäßiges Fett, um einen Brand an der Unterseite des Grills zu vermeiden.**

⚠ **HINWEIS: Bewegen Sie den Weber®-Gasgrill nicht, wenn Sie grillen, oder wenn der Grill heiß ist.**

Reinigen
⚠ **HINWEIS: Schalten Sie Ihren Weber®-Gasgrill AUS, und warten Sie mit dem Reinigen, bis der Grill kalt ist.**

Wenden Sie sich für die Verfügbarkeit eines Ersatzgrillrostes an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter **www.weber.com**®.
Außenflächen - Diese können Sie mit warmem Seifenwasser reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.

⚠ **VORSICHT: Verwenden Sie zum Reinigen des Grills weder einen Backofenreiniger, Scheuermittel (Küchenreiniger), Reiniger mit Zitrusbestandteilen noch Scheuerschwämme.**

Herausnehmbare Fettfangschale - Beseitigen Sie übermäßiges Fett, reinigen Sie die Fettfangschale mit warmem Seifenwasser und spülen Sie sie nach.

Grillrost - Reinigen Sie den Rost mit Hilfe einer Messingdrahtbürste. Nehmen Sie den Rost bei Bedarf heraus und reinigen Sie ihn mit warmem Seifenwasser. Spülen Sie ihn anschließend klar.

Tropfschale - Verfügbar sind Einweg-Aluschalen, oder legen Sie die Tropfschale mit Aluminiumfolie aus. Reinigen Sie die Tropfschale mit warmem Seifenwasser, und spülen Sie diese klar.

Innenseite Grillkammer - Bürsten Sie alle Ablagerungen aus den Brennerleitungen.
ERWEITERN SIE DIE BRENNERANSCHLÜSSE (ÖFFNUNGEN) NICHT.
Reinigen Sie die Innenseite der Grillkammer mit warmem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem Wasser nach.

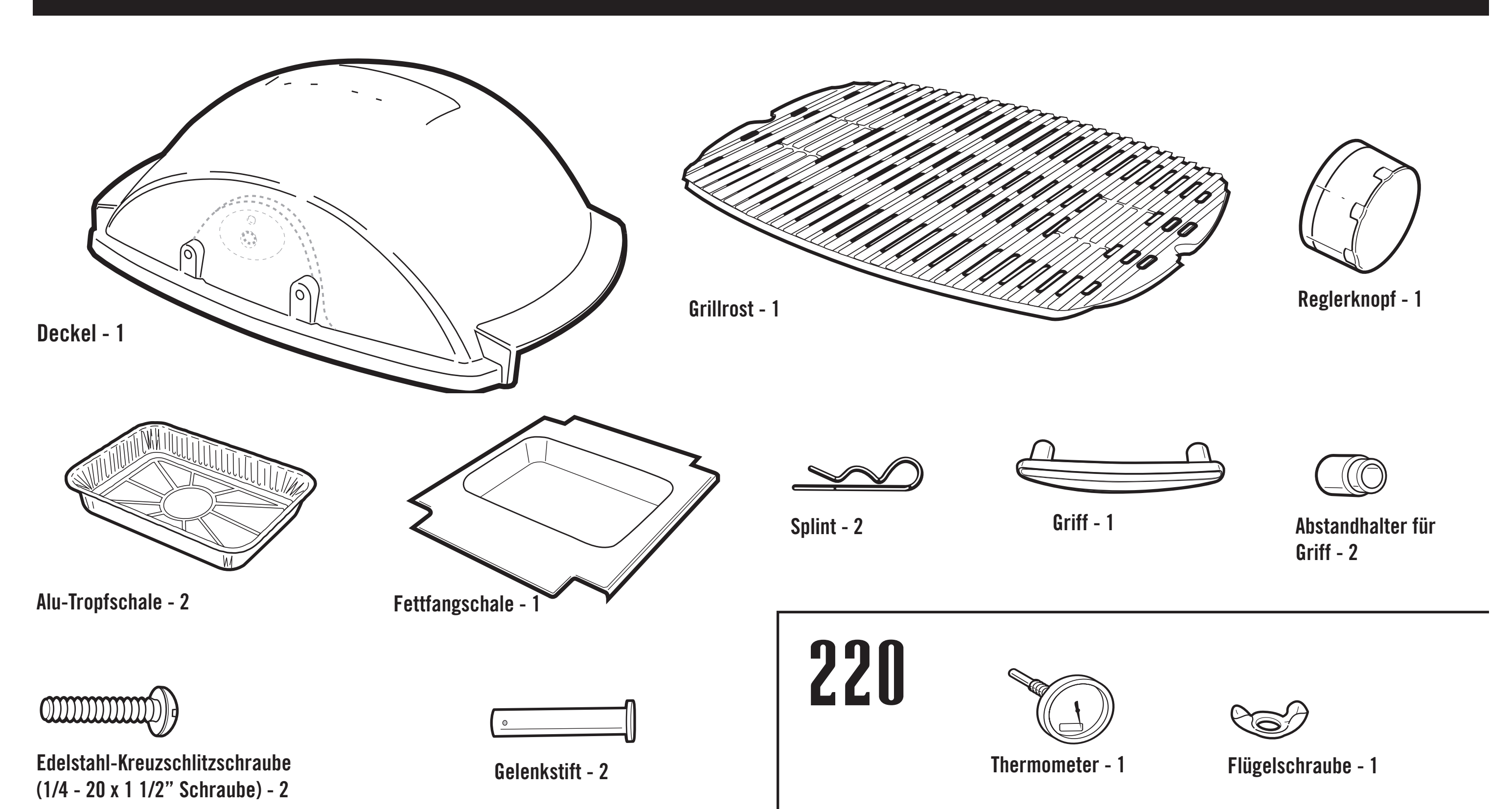
Innenseite des Deckels - Wenn der Deckel noch warm ist, wischen Sie die Innenseite mit einem Papiertuch aus, um die Fettablagerung zu vermeiden. Abgelagertes Fett ähnelt abblätternder Farbe.

Ausklappbare Arbeitsflächen (**Q120, 200, 220**) - Reinigen Sie diese mit einem weichen Tuch und einer Seifen-Wasserlösung.

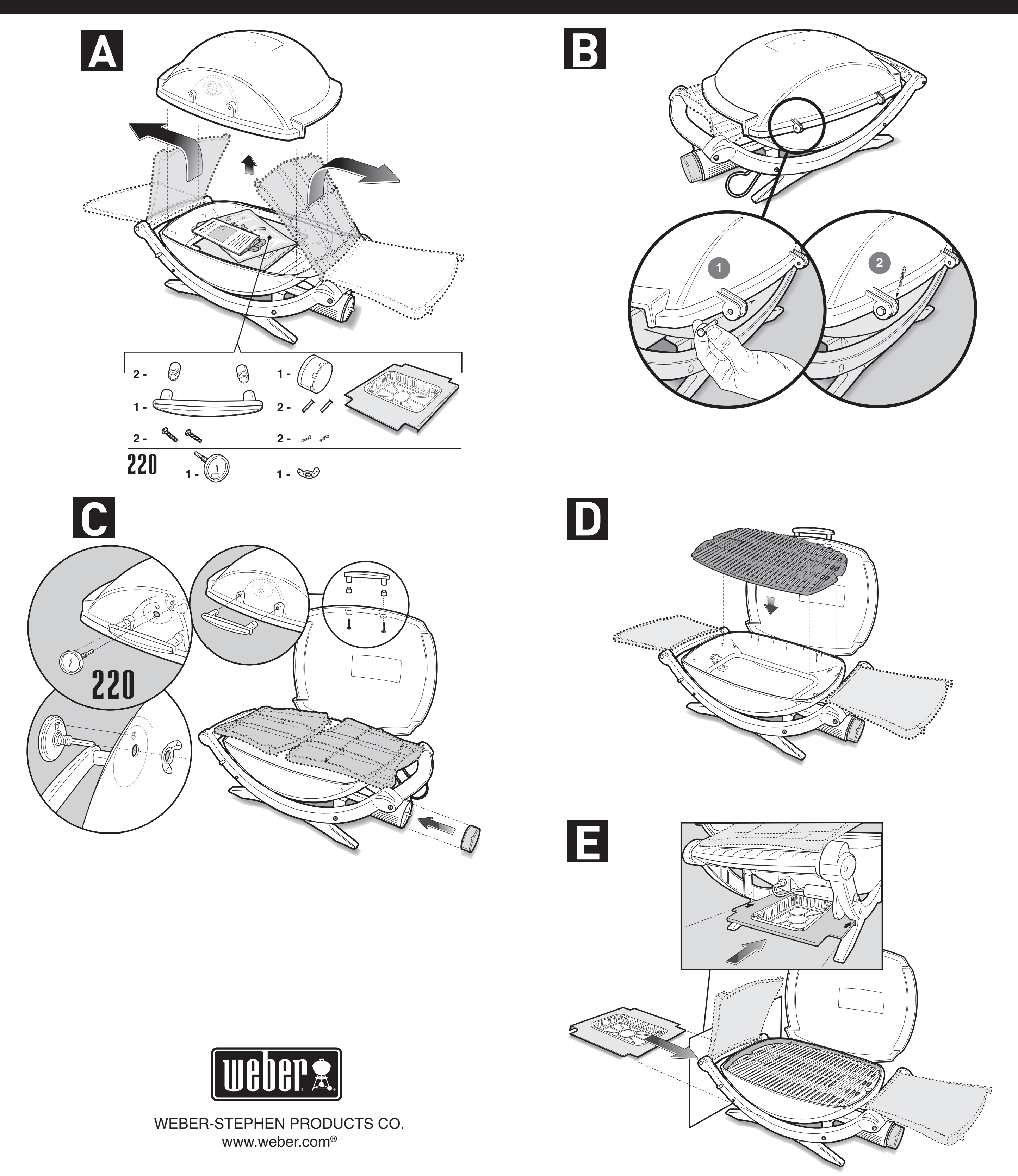
Verwenden Sie keine Reiniger mit Säure, Lösungsbenzin oder Xylol. Spülen Sie nach dem Reinigen mit Wasser gut nach.

Die hochklappbare Arbeitsflächen (Q120, 200, 220) dürfen nicht als Schnittbretter verwendet werden.

ZUBEHÖRTEILE



MONTAGEANLEITUNG



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.
www.weber.com®

Anschließen der Butan-/Propan-Kartusche

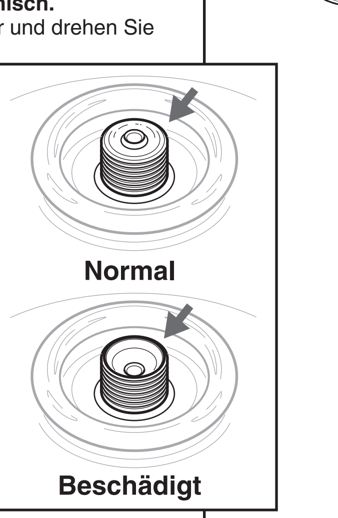
Verwenden Sie Butan-/Propan-Einwegkartuschen mit einem Mindestfüllgewicht von 430 g und einem maximalen Füllgewicht von 460 g. Die Kartusche muss, wie dargestellt, über ein Ventil EN417 verfügen (Schraubgewinde). Verwendbare Kartuschenarten sind z.B. Gaskartuschen Weber® Baby Q™/Performer®. Ein weiterer Kartuschentyp ist das Primus-Modell 2202.

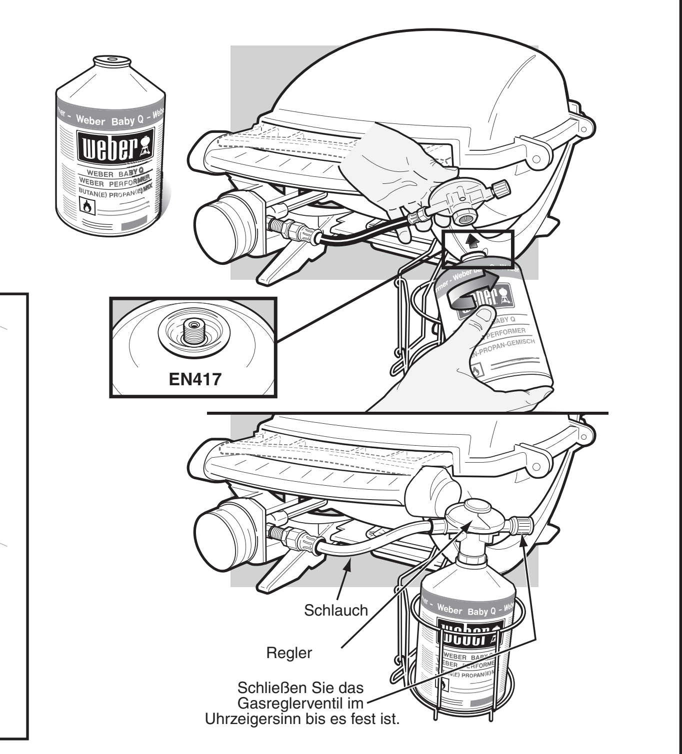
⚠ **VORSICHT: Verwenden Sie nur Gaskartuschen mit der Kennzeichnung für Propangas oder Propan-Butan-Gemisch.**
Drücken Sie die Flüssiggas-Einwegkartusche in den Regler und drehen Sie die Kartusche im Uhrzeigersinn, bis sie fest sitzt.
⚠ **HINWEIS: Ziehen Sie die Kartusche nur handfest an. Durch übermäßige Kraftaufwendung kann der Regleranschluss und das Kartuschenventil beschädigt werden. Dadurch kann ein Leck entstehen oder kein Gas ausströmen.**
⚠ ***Die Einwegkartusche muss in den Haltekorb passen.***
Sie benötigen Folgendes: Butan-/Propan-Einwegkartusche, eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.

1) Mischen Sie Seife in das Wasser.
2) Drehen Sie den Gasregler entgegen der Uhrzeigerrichtung auf ON.
3) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.

Falls ein Leck vorhanden ist, drehen Sie den Gashahn auf OFF und ziehen Sie die Kartusche fest. Drehen Sie den Gashahn wieder auf ON und prüfen Sie mit der Seifenlösung erneut. Ist noch immer ein Leck vorhanden, entfernen Sie die Kartusche. Probieren Sie eine zweite Kartusche; entsorgen Sie die Kartusche, falls das Leck weiterhin vorhanden ist. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter unter **www.weber.com®**. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.

4) Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.






⚠ GEFAHRENHINWEIS
Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

⚠ GEFAHRENHINWEIS
Lagern Sie keine Reserve-Gaskartuschen mit Butan/Propan unter oder in der Nähe dieses Grills.

ERSATZSCHLAUCH UND ERSATZREGLER

Land	Teile-Nr.
Schlauch Belgien	41421
Schlauch/Reg. Niederlande	41421
Schlauch/Reg. Griechenland/Italien	41421
Schlauch/Reg. Deutschland/Österreich	41418
Schlauch/Reg. Spanien/Dänemark/Portugal	41421
Schlauch/Reg. Schweden	41421
Schlauch/Reg. Schweiz	41421
Schlauch/Reg. Irland	41421
Schlauch/Reg. Großbritannien	41421
Schlauch/Reg. Australien	41421
Schlauch/Reg. Norwegen/Finnland	41421

LAND	GASART UND GASDRUCK
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, England, Niederlande, Großbritannien, Frankreich, Spanien, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien	**$I_{3B/P}$ - 29 mbar**
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ - 50 mbar**

VERBRAUCHSDATEN

Hauptbrenner Max.	kW(h)	g(h)
	2,8	202

ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - Q 100, 120

Überprüfen Sie auf Gaslecks:

1) Verbindung zwischen Regler und Butan-/Propan-Kartusche.

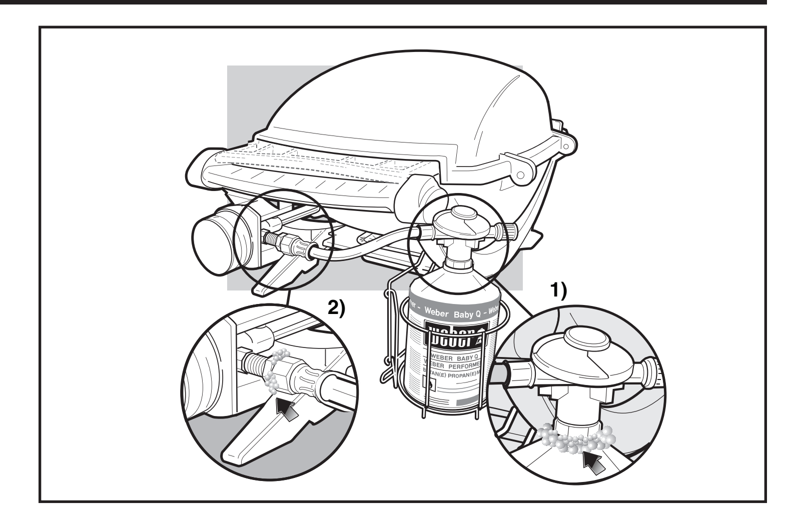
⚠ **HINWEIS: Wenn an der Verbindung (1) ein Leck vorhanden ist, bauen Sie die Butan-/Propan-Kartusche aus. Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere Butan-/Propan-Kartusche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Butan-/Propan-Kartusche ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.**

Prüfen Sie:

2) Verbindungen vom Ventil zum Regler.

⚠ **HINWEIS: Wenn an Verbindung (2) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.**

Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.



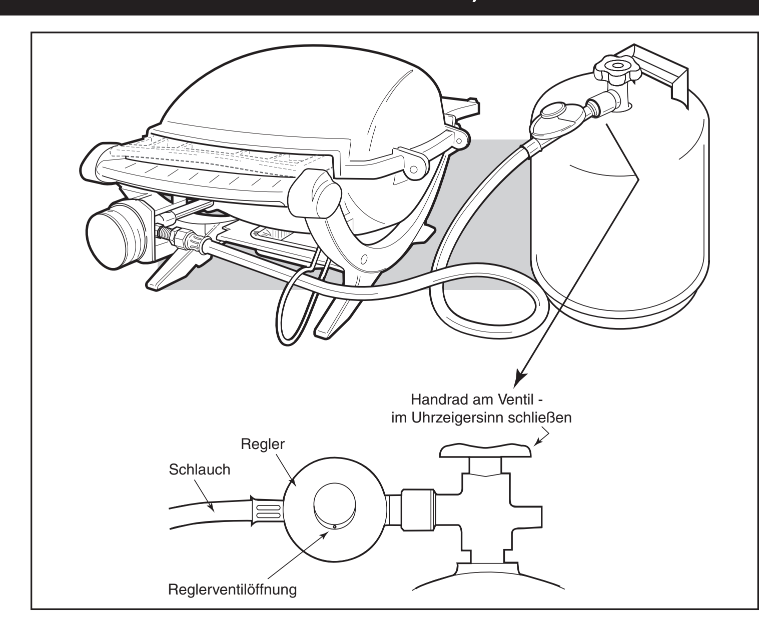
ANLEITUNG FÜR DEN GASANSCHLUSS - Q 200, 220

Anschließen der Butan-/Propan-Gasflasche

Verwenden Sie Butan-/Propan-Gasflaschen mit einem Mindestfüllgewicht von 5 kg und einem maximalen Füllgewicht von 13 kg.

Sie benötigen Folgendes: Butan-/Propan-Gasflasche, eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.
Aufgrund der unterschiedlichen Länder- oder regionalen Bestimmungen weichen die in dieser Bedienungsanleitung abgebildeten Regler möglicherweise zu den von Ihnen verwendeten ab.
Manche Regler müssen Sie zum Anschließen eindrücken und zum Abtrennen herausziehen, andere Regler sind mit einer Mutter mit Linksgewinde versehen, das an das Gasflaschenventil angeschraubt wird.
Halten Sie die jeweiligen Anschlussanweisungen für den Regler ein.
Positionieren Sie den Regler so, dass die Ventilöffnung nach unten zeigt.

1) Mischen Sie Seife in das Wasser.
2) Schließen Sie das Gasflaschenventil an.
3) Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.



LAND	GASART UND GASDRUCK
Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Island, Niederlande, Ungarn, Tschechische Republik	**$I_{3B/P}$ - 30 mbar**
Großbritannien, Frankreich, Spanien, Portugal, Belgien, Irland, Griechenland, Luxemburg, Italien, Schweiz	**I_{3+} - 28-30 / 37 mbar**
Deutschland, Österreich	**$I_{3B/P}$ - 50 mbar**

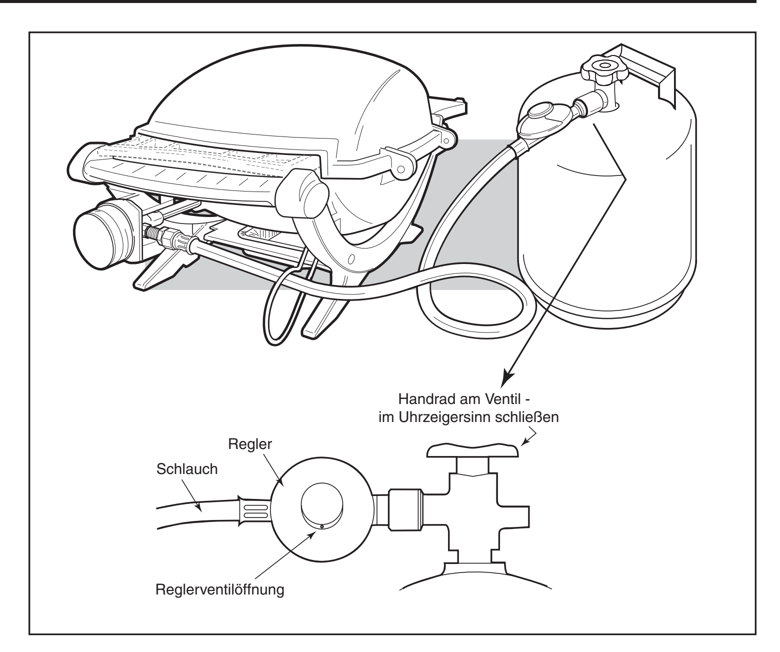
VERBRAUCHSDATEN	
Propan/Butan	Hauptbrenner Max.
kW(h)	3,7
gm(h)	264

Falls ein Leck vorhanden ist, drehen Sie den Gashahn aus, und ziehen Sie den Anschluss fest. Drehen Sie den Gashahn wieder auf, und prüfen Sie mit der Seifenlösung erneut.
Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, falls Sie das Leck nicht beheben können. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter **www.weber.com**®. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT.

4) Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.

⚠ GEFAHRENHINWEIS
Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offenen Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

⚠ GEFAHRENHINWEIS
Lagern Sie keine Reserve-Gasflaschen mit Butan/Propan unter oder in der Nähe dieses Grills.



⚠ ACHTUNG: Dieses Produkt wurde einem Sicherheitstest unterzogen und ist nur für die Verwendung in einem bestimmten Land vorgesehen. Informationen mit der Länderkennzeichnung finden Sie am Außenkarton.

Diese Bauteile sind gasführende oder gasbrennende Komponenten. Wenden Sie sich für Informationen zu Originalersatzteilen von Weber-Stephen Products Co. an die Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co.

⚠ HINWEIS: Versuchen Sie nicht, Reparaturen an gasführenden oder gasbrennenden Komponenten ohne Rücksprache mit der Kundendienstabteilung von Weber-Stephen Products Co. durchzuführen. Ihre Maßnahmen können bei Nichtbeachtung dieser Produktwarnung einen Brand oder eine Explosion verursachen. Dadurch kann es zu ernsthaften Personenschäden, zu tödlichen Unfällen und zu Sachschäden kommen.

ERSATZSCHLAUCH UND ERSATZREGLER

Land	Teile-Nr.
Schlauch Frankreich	41638
Schlauch Belgien	41639
Schlauch/Reg. Niederlande	41681
Schlauch/Reg. Griechenland/Italien	41680
Schlauch/Reg. Deutschland/Österreich	41679
Schlauch/Reg. Spanien/Dänemark/Portugal	41619
Schlauch/Reg. Schweden	41677
Schlauch/Reg. Schweiz	41676
Schlauch/Reg. Irland	41675
Schlauch/Reg. Großbritannien	41589
Schlauch/Reg. Australien	41673
Schlauch/Reg. Norwegen/Finnland	41619

Überprüfen Sie auf Gaslecks:

1) Verbindung zwischen Regler und Butan-/Propan-Gasflasche.

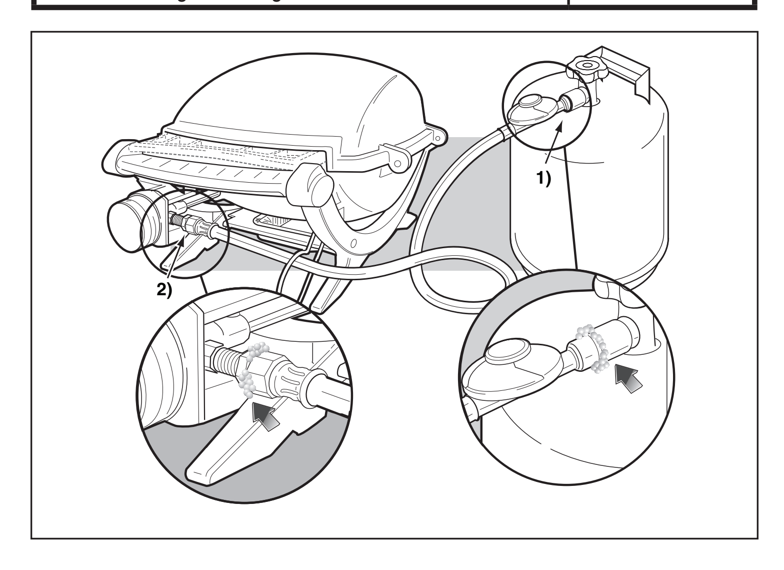
⚠ HINWEIS: Wenn an der Verbindung (1) ein Leck vorhanden ist, entfernen Sie die Butan-/Propan-Gasflasche . Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere Butan-/Propan-Gasflasche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Butan-/Propan-Gasflasche ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

Prüfen Sie:

2) Verbindungen vom Ventil zum Regler.

⚠ HINWEIS: Wenn an Verbindung (2) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.



ANLEITUNG FÜR DIE ZÜNDUNG

Zünden

Eine Zusammenfassung der Zündanleitungen finden Sie auf den ausklappbaren Arbeitsflächen **(Q120, 200, 220)**.

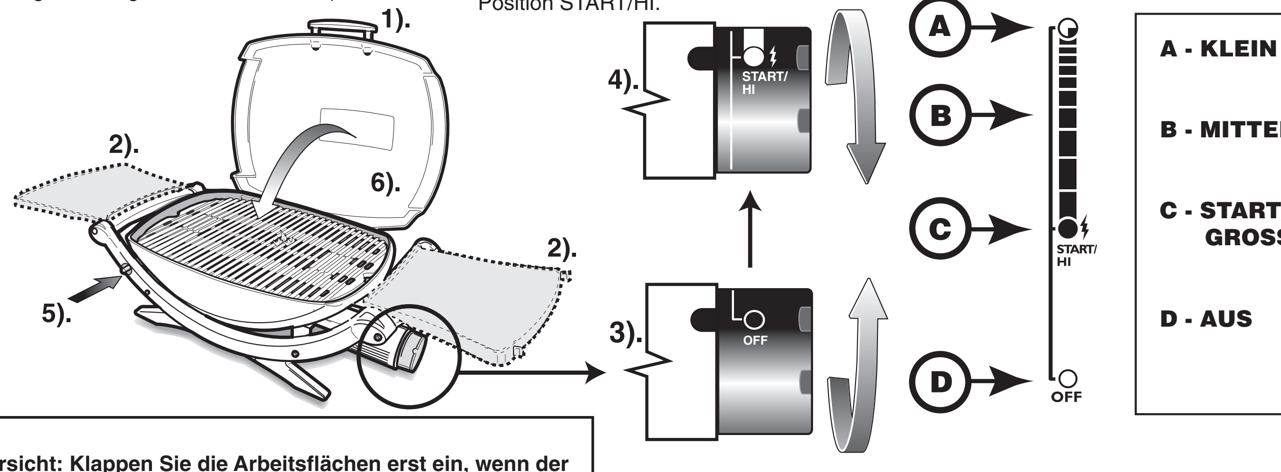
1.) Öffnen Sie den Deckel.
2) Klappen Sie die Arbeitsflächen auseinander **(Q120, 200, 220)**.
3) Prüfen Sie, dass sich der Regler in der Position OFF befindet. (Drücken Sie den Reglerknopf und drehen Sie ihn in Uhrzeigerrichtung in die Position OFF.)

⚠ **WARNUNG: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.**

Öffnen Sie die Gasflaschen, indem Sie das Flaschenventil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen **(Q200, 220)**.

4) Drücken Sie den Reglerknopf für den Brenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HI.
5) Drücken Sie den roten Zündknopf mehrere Mal, sodass dieser jedes Mal klickt.
6) Prüfen Sie, dass der Brenner an ist, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ **HINWEIS: Falls der Brenner nicht an ist, drehen Sie den Reglerknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Streichholz anzünden.**



⚠**Vorsicht: Klappen Sie die Arbeitsflächen erst ein, wenn der Grill kalt ist (Q120, 200, 220).**

⚠ GEFAHRENHINWEIS

Wenn Sie den Deckel während des Zündens des Brenners nicht öffnen, oder die Wartezeit von 5 Minuten nicht einhalten, um das Gas entweichen zu lassen, falls der Grill nicht brennt, kann eine explosive Stichflamme entstehen, die ernsthafte Körperverletzungen oder tödliche Unfälle verursachen kann.

So löschen Sie

Drücken Sie den Reglerknopf für den Brenner und drehen Sie ihn in Uhrzeigerrichtung in die Position OFF.

Manuelles Zünden

1) Öffnen Sie den Deckel.
2) Klappen Sie die Arbeitsflächen auseinander **(Q120, 200, 220)**.
3) Prüfen Sie, dass sich der Reglerknopf in der Position OFF befindet.

Öffnen Sie die Gasflaschen, indem Sie das Flaschenventil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen **(Q200, 220)**.

4) Zünden Sie ein Streichholz an und halten Sie die Flamme in die Zündungsöffnung unter dem Zünder.

⚠ **HINWEIS: Beugen Sie sich nicht über den offenen Grill. Halten Sie mit Ihrem Gesicht und Ihrem Körper einen Mindestabstand von 30 cm zur Zündungsöffnung ein, wenn Sie den Grill anzünden.**

5) Drücken Sie den Reglerknopf für den Brenner und drehen Sie den Reglerknopf in die Position START/HI.
6) Prüfen Sie, dass der Brenner an ist, indem Sie durch den Grillrost schauen. Sie müssen eine Flamme sehen.

⚠ **HINWEIS: Falls der Brenner nicht an ist, drehen Sie den Reglerknopf für den Brenner in die Position OFF. Warten Sie 5 Minuten, damit das Gas entweichen kann, bevor Sie die Zündung erneut aktivieren oder den Grill mit einem Streichholz anzünden.**

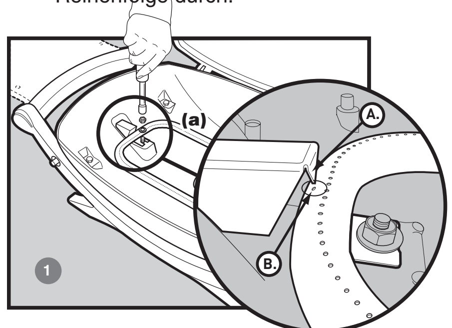
⚠**Vorsicht:**
Klappen Sie die Arbeitsflächen erst ein, wenn der Grill kalt ist (Q120, 200, 220).

Austauschen des Brennerrohres

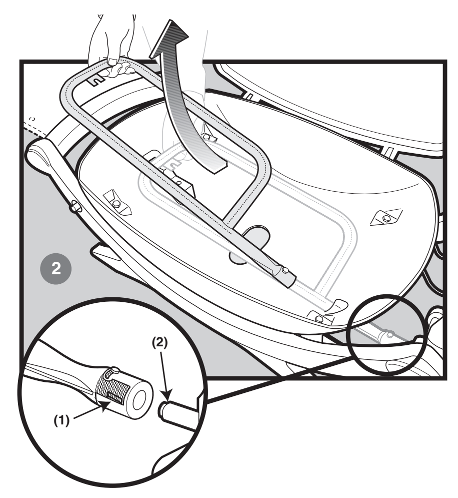
1) Ihr Weber®-Gasgrill muss AUS und kalt sein.
2) Schrauben Sie die Butan-/Propan-Kartusche/ Gasflasche von der Ventil/Reglergruppe ab und nehmen Sie diese heraus.
3.) Öffnen Sie den Deckel.
4) Nehmen Sie den Grillrost heraus.
5) Drehen Sie die 1/4 x 20-Zoll Edelstahl-Sechskantmutter heraus, mit welcher das Brennerrohr in der Grillröhre befestigt ist, nehmen Sie diese und die Edelstahlunterlegscheiben heraus **(a)**.
6) Nehmen Sie vorsichtig das Brennerrohr aus der Grillröhre heraus.

⚠**Vorsicht: Die Brenneröffnung (1) muss ordnungsgemäß auf dem Ventilanschluss (2) positioniert werden.**

7) Für den Wiedereinbau des Brenners führen Sie die Schritte 5) bis 7) in umgekehrter Reihenfolge durch.



Prüfen Sie, dass sich die Zünderanschlussöffnung **(B)** genau unter der pfeilartigen Zunge **(A)** der Zündung befindet.

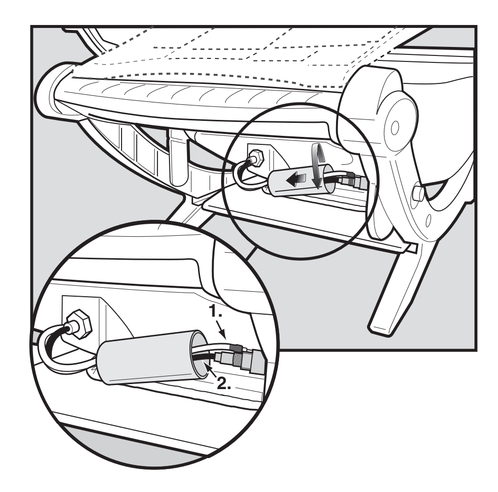


Bedienung des Zündsystems

Wenn Sie den Brenner nicht mit dem Zündsystem zünden können, zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz an. Wenn Sie den Brenner mit einem Zündholz anzünden können, prüfen Sie das Zündsystem.

- Prüfen Sie, dass sowohl das weiße **(1)** als auch das schwarze **(2)** Zündkabel ordnungsgemäß angeschlossen sind.
- Prüfen Sie, dass sich der Zündknopf vollständig hereindrücken lässt und wieder herauskommt.

Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, falls Sie das Zündsystem nicht zünden können. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter **www.weber.com**®.



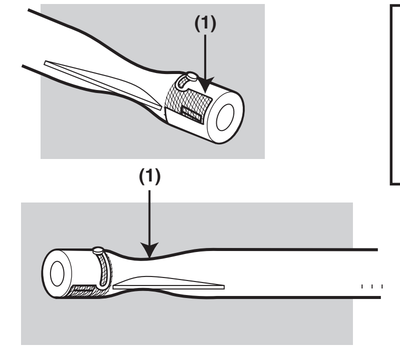
Weber® Spinnen-/Insektengitter

Ihr Weber®-Gasgrill sowie alle Außen-Gasanwendungen sind ein Ziel für Spinnen und andere Insekten. Diese können sich im Venturibereich (1) des Brennerrohres einnisten. Dadurch wird der Gasfluss blockiert, sodass Gas zurück aus der Luftklappe ausströmt. Dadurch kann ein Brand in und um die Luftklappe entstehen, wodurch eine ernsthafte Beschädigung Ihres Grills verursacht wird.

Die Luftklappe des Brennerrohres ist mit einem Edelstahlgitter **(1)** versehen, damit Spinnen und andere Insekten nicht über die Luftöffnungen in die Brennerrohre gelangen können.

Wir empfehlen Ihnen, dass Sie das Spinnen-/ Insektengitter mindestens einmal im Jahr überprüfen. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.) Prüfen und reinigen Sie das Spinnen-/Insektengitter auch, wenn eines der folgenden Symptome auftritt:

1) Gasgeruch bei sehr gelber und schwacher Brennerflamme.



2) Der Grill erreicht die Temperatur nicht.
3) Der Grill heizt ungleichmäßig.
4) Einer oder mehrere Brenner zünden nicht.

⚠ **GEFAHRENHINWEIS**

Wenn Sie diese Symptome nicht beheben, kann es zu einem Brand kommen, der zu ernsthaften Verletzungen oder zum Tod und zu Sachschäden führen kann.

Jährliche Wartung

Inspektion und Reinigung des Spinnen-/ Insektengitters

Wenn sich Staub oder Schmutz auf dem Spinnen-/ Insektengitter befindet, entfernen Sie den Brenner, um das Gitter zu reinigen.

Bürsten Sie das Spinnen-/Insektengitter vorsichtig mit einer weichen Bürste (z.B. einer alten Zahnbürste).

⚠ **ACHTUNG: Reinigen Sie das Spinnen-/ Insektengitter nicht mit harten oder spitzen Gegenständen. Verziehen Sie das Spinnen-/ Insektengitter nicht und erweitern Sie die Gitteröffnungen nicht.**

Klopfen Sie leicht auf den Brenner, damit Ablagerungen und Schmutz aus dem Brennerrohr fallen. Setzen Sie nach dem Reinigen des Spinnen-/Insektengitters und des Brenners den Brenner wieder ein.

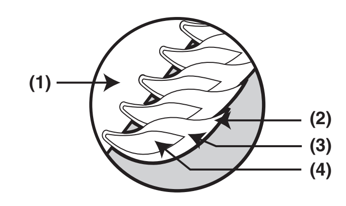
Falls das Spinnen-/Insektengitter beschädigt wird oder nicht gereinigt werden kann, wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich an unter **www.weber.com**®.

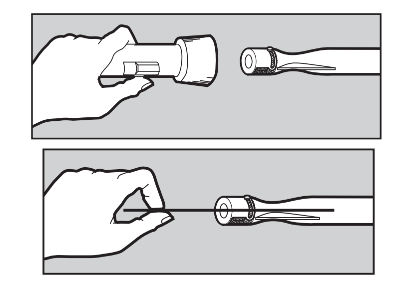
Muster der Hauptbrennerflamme
Ihr Weber®-Gasgrill wurde werkseitig auf die korrekte Luft-Gas-Mischung eingestellt. In der Abbildung sehen Sie das richtige Flammenmuster.
1) Brennerröhre
2) Spitzen flackern gelegentlich gelb
3) Flamme blau
4) Dunkelblau

Wenn die Flamme nicht gleichmäßig über das Brennerrohr verteilt ist, nehmen Sie eine Reinigung des Brenners vor.

Reinigung des Hauptbrenners
Drehen Sie die Gaszufuhr ab. Nehmen Sie den Brenner heraus. (Siehe "Austauschen des Brennerrohres")
Schauen Sie sich mit Hilfe einer Taschenlampe das Innere des Brenners an. Reinigen Sie den Brenner mit einem Draht (z.B. ein gerade gebogener Bügel) innen. Prüfen und reinigen Sie die Luftklappenöffnung an den Enden des Brenners.

Prüfen und reinigen Sie die Ventildüse an der Ventilbasis. Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Stahlbürste. Dadurch gewährleisten Sie, dass alle Brenneranschlüsse vollständig geöffnet sind.
⚠ **ACHTUNG: Erweitern Sie die Brenneranschlüsse beim Reinigen nicht.**





Überprüfen Sie auf Gaslecks.
Nach einer Zeit der Nichtbenutzung empfehlen wir aus Sicherheitsgründen, dass Sie die folgenden Wartungsarbeiten ausführen.
- Überprüfen Sie den Brenner auf ein korrektes Flammenmuster. Reinigen Sie den Brenner gegebenenfalls anhand des in dieser Bedienungsanleitung in Abschnitt "Jährliche Wartung" beschriebenen Verfahrens.
- Überprüfen Sie alle Gasanschlüsse auf Lecks.

⚠ **HINWEIS: Sie sollten immer dann auf Gaslecks prüfen, wenn Sie einen Gasanschluss abgetrennt und wieder angeschlossen haben.**
Hinweis: Alle werkseitig vorgenommenen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Gaslecks geprüft. Ein Flammentest des Brenners wurde durchgeführt. Sie sollten aus Sicherheitsgründen jedoch alle Anschlüsse erneut auf Lecks prüfen, bevor Sie Ihren Weber®-Gasgrill verwenden. Durch den Versand kann sich ein Gasanschluss lösen oder beschädigt werden.
⚠ **HINWEIS: Führen Sie diese Lecktests auch dann durch, wenn Ihr Grill von einem Händler oder im Geschäft, wo Sie den Grill erworben haben, montiert wurde.**
Sie benötigen Folgendes: eine Seifenlösung und einen Lappen oder eine Bürste zum Auftragen der Lösung.
Prüfen Sie, dass der Brennerregler in der Position OFF ist, wenn Sie Lecktests durchführen. Drehen Sie die Gaszufuhr auf.
⚠ **HINWEIS: Betätigen Sie die Zündungen nicht, während Sie den Lecktest durchführen.**
Überprüfen Sie auf Lecks. Befeuchten Sie dazu die Anschlüsse mit der Seifenlösung und schauen Sie nach Blasen. Wenn sich Blasen bilden oder wenn eine Blase größer wird, ist ein Leck vorhanden.
Hinweis: Da einige Lecktestlösungen, einschließlich Seifenwasser, möglicherweise leicht korrosiv sind, müssen Sie alle Anschlüsse nach dem Lecktest mit Wasser spülen.

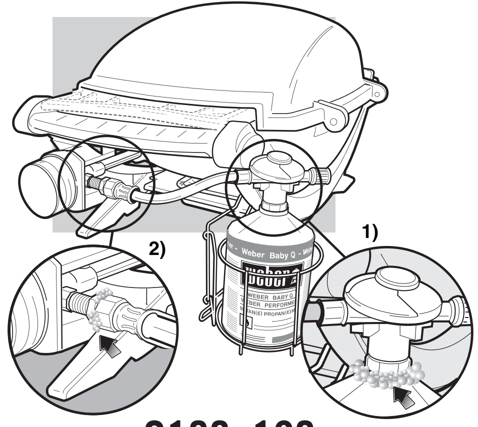
Prüfen Sie:
1) Verbindung zwischen Regler und Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche.

⚠ **HINWEIS: Wenn an der Verbindung (1) ein Leck vorhanden ist, entfernen Sie die Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche aus. Betreiben Sie den Grill nicht. Setzen Sie eine andere Butan-/Propan-Kartusche-Gasflasche ein und prüfen Sie erneut mit Hilfe der Seifenlösung auf Lecks. Wenn auch nach dem erneuten Festschrauben der Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.**

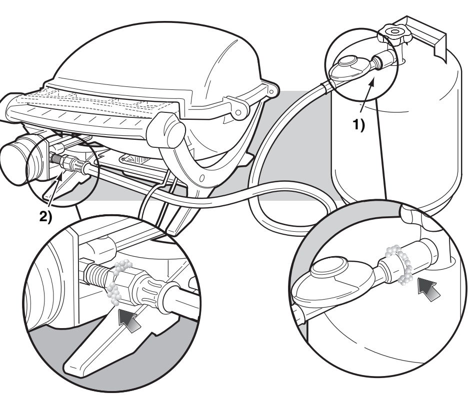
Prüfen Sie:
2) Verbindungen vom Ventil zum Regler.

⚠ **HINWEIS: Wenn an Verbindung (2) ein Leck vorhanden ist, drehen Sie das Gas AUS. BETREIBEN SIE DEN GRILL NICHT. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website. Melden Sie sich unter www.weber.com® an.**

Drehen Sie nach Beendigung der Lecktests die Gaszufuhr an der Quelle AUS und reinigen Sie die Verbindungen mit Wasser.



Q100, 120



Q200, 220

⚠ **GEFAHRENHINWEIS**
Suchen Sie nicht mit Hilfe einer offenen Flamme nach Gaslecks. Stellen Sie vor der Überprüfung auf Lecks sicher, dass sich keine Funken oder offene Flammen in der Nähe befinden. Funken oder Flammen können eine Explosion auslösen, die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen und zu Sachschäden führen kann.

STÖRUNGSBESEITIGUNG

Problem	Prüfen	Abhilfe
Der Brenner brennt mit einer gelben oder orangefarbenen Flamme und es tritt Gasgeruch auf.	Prüfen Sie das Weber®-Spinnen-/Insektengitter auf möglicherweise vorhandene Verstopfungen. (Blockierung der Öffnungen.)	Reinigen Sie das Weber®-Spinnen-/Insektengitter. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.)
In der Reglerposition HI zündet der Brenner nicht oder die Flamme ist schwach.	Ist die Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche leer oder fast leer? Lässt sich der Brenner mit einem Zündholz anzünden?	Tauschen Sie die Butan-/Propan-Kartusche/Gasflasche aus. Wenn der Brenner mit einem Zündholz angezündet werden kann, prüfen Sie das Zündsystem.
Auftreten von Stichflammen: **⚠ VORSICHT: Legen Sie die Bodenschale nicht mit Aluminiumfolie aus.**	Haben Sie den Grill in der angegebenen Weise vorgeheizt? Ist der Grillrost stark mit angebranntem Fett überzogen?	Reinigen Sie gründlich. (Siehe Abschnitt “Reinigen”.) Reinigen Sie die untere Bodenschale.
Das Flammenbild des Brenners ist ungleichmäßig. Die Flamme ist klein, wenn der Brennerregler in der Position HI ist. Die Flammen treten nicht auf der gesamten Länge des Brennerrohres auf.	Sind die Brenner sauber?	Reinigen Sie den Brenner. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.)
Das Innere des Deckels scheint “abzublättern” (ähnlich wie beim Abblättern von Farbe).	Der Deckel besteht aus Gussaluminium ohne Farbauftrag. Da kann nichts “abblättern”. Was Sie da sehen, ist angebackener Fettdampf, der sich zu Kohlenstoff verwandelt und abflockt. **ES HANDELT SICH HIERBEI NICHT UM EINEN DEFEKT.**	Reinigen Sie gründlich. (Siehe Abschnitt “Reinigen”.)
Der Brenner zündet nicht, wenn die Zündtaste gedrückt wird.	Ist der Abstand zwischen Brennerrohr und Zünder zu groß?	Überprüfen Sie, dass das Brennerrohr sich direkt über dem Zünder befindet. (Siehe “Wartung” - “Austauschen des Brennerrohres”)
Die Brennerflamme leuchtet nicht vollständig um das gesamte Brennerrohr.	Sind die Brenneranschlüsse sauber und vollständig geöffnet?	Reinigen Sie den Brenner. (Siehe Abschnitt “Jährliche Wartung”.) Reinigen Sie verschmutzte Anschlüsse mit einem kleinen Papierstück.

Wenn ein Problem auftritt, das Sie nicht mit einer der hier angegebenen Methoden lösen können, wenden Sie sich bitte an den für Sie zuständigen Händler. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie auf unserer Website unter www.weber.com®.

GRILLANLEITUNG

Sie müssen den Grill vorheizen, bevor Sie auf ihm grillen können. Öffnen Sie zuerst den Deckel und zünden Sie den Grill anhand der Anleitung. Schließen Sie den Deckel und halten Sie die Grillhitze für etwa 10 Minuten. Anschließen können Sie mit dem Grillen beginnen.

Wenn Sie Ihre Speisen leicht mit Öl bestreichen, werden sie gleichmäßiger braun und kleben nicht am Grillrost. Pinseln oder sprühen Sie Ihr Grillgut immer mit Öl ein, jedoch nicht auf den Grillrost.

Wir empfehlen, dass Sie den Deckel beim Grillen schließen. Warum? Weil dadurch das Risiko gesenkt wird, dass Stichflammen auftreten, und Ihre Speisen schneller und gleichmäßiger garen.

Wenn Sie eine Marinade, Sauce oder Glasur mit viel Zucker oder anderen leicht brennbaren Bestandteilen verwenden, so legen Sie diese erst in den letzten 10 bis 15 Minuten des Grillens auf.

	Stück	Dicke und/oder Gewicht	durchschnittliche Grillzeit
Rind	Steak: Filet, Rumpsteak oder Rippenstück	2 cm (3/4 Zoll) dick 2,5 cm (1 Zoll) dick 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) dick	6 bis 8 Minuten auf großer Flamme 8 bis 10 Minuten auf großer Flamme 14 bis 16 Minuten; Anbraten 10 Minuten auf großer Flamme; Grillen 4 bis 6 Minuten auf kleiner Flamme
Rind	Spieße	2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/2 Zoll) Würfel	10 bis 12 Minuten auf mittlerer Flamme
Rind	Beefsteak oder Frikadelle	2 cm (3/4 Zoll) dick	8 bis 10 Minuten auf mittlerer Flamme
Schwein	Kotelett: Rippe, Lende oder Schulter	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick 3 bis 4 cm (1 1/4 bis 1 1/2 Zoll) dick	10 bis 14 Minuten; Anbraten 6 Minuten auf großer Flamme; Grillen 4 bis 8 Minuten auf kleiner Flamme 14 bis 18 Minuten; Anbraten 8 Minuten auf großer Flamme; Grillen 6 bis 10 Minuten auf kleiner Flamme
Schwein	Lende, ohne Knochen	2 bis 2,5 cm (3/4 bis 1 Zoll) dick	10 bis 12 Minuten; Anbraten 6 Minuten auf großer Flamme; Grillen 4 bis 6 Minuten auf kleiner Flamme
Schwein	Würstchen		25 bis 30 Minuten auf kleiner Flamme
Geflügel	Hühnerbrust, ohne Haut und ohne Knochen	175 g (6 oz)	8 bis 12 Minuten auf mittlerer Flamme
Geflügel	Hähnchen, halbes	550 bis 675 g	1 bis 1-1/4 Stunde auf kleiner Flamme
Geflügel	Hähnchenteile, mit Knochen in Brust/Flügeln		30 bis 40 Minuten auf kleiner Flamme
Geflügel	Hähnchenteile, mit Knochen in Schenkeln		40 bis 50 Minuten auf kleiner Flamme

GRILLANLEITUNG

Bürsten Sie regelmäßig den Grillrost sauber und reinigen Sie die Tropfschale unter dem Grill.

Die folgenden Angaben für Stücke, Dicke, Gewichte und Grillzeiten für Speisen stellen Richtlinien und keine strengen Regeln dar. Grillzeiten werden durch Wind, Außentemperatur und den gewünschten Garheitsgrad beeinflusst. Grillen Sie die Speisen die in der Tabelle angegebene Zeit oder bis zum gewünschten Garheitsgrad, und drehen Sie die Speisen einmal in der Hälfte der Zeit um. Die Grillzeiten für Rind und Lamm beziehen sich auf einen mittleren Garheitsgrad, falls nicht anders angegeben. Lassen Sie dicke Koteletts und Steaks für weitere 5 bis 10 Minuten auf dem Grill, bis Sie diese servieren. In dieser Zeit steigt die Innentemperatur des Fleisches um 5 bis 10 Grad.

Weitere Grilltipps und Rezepte finden Sie unter www.weber.com®.

Fisch und Meeresfrüchte	Fisch, Filet oder Scheiben	3/4 cm (1/4 bis 1/2 Zoll) dick 1 bis 2,5 cm (1/2 bis 1 Zoll) dick; 2,5 bis 3 cm (1 bis 1 1/4 Zoll) dick	3 bis 5 Minuten auf großer Flamme 5 bis 10 Minuten auf großer Flamme 10 bis 12 Minuten auf großer Flamme
	Garnelen		2 bis 5 Minuten auf großer Flamme
	Fisch, ganz	450 g (1 lb) 1 kg (2 bis 2 1/2 lb)	15 bis 20 Minuten auf mittlerer Flamme 20 bis 30 Minuten auf mittlerer Flamme

Gemüse	Spargel		6 bis 8 Minuten auf mittlerer Flamme
	Maiskolben, geschält		10 bis 12 Minuten auf mittlerer Flamme
	Maiskolben, ungeschält		25 bis 30 Minuten auf mittlerer Flamme
	Knoblauch, ganz		45 bis 60 Minuten auf kleiner Flamme
	Pilze: Shiitake oder Champignon		8 bis 10 Minuten auf mittlerer Flamme
	Pilze: Marone, Hut oder Stiel		12 bis 15 Minuten auf mittlerer Flamme
	Zwiebel, 1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheibe		8 bis 12 Minuten auf mittlerer Flamme
	Kartoffel, 1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		14 bis 16 Minuten auf mittlerer Flamme
	Aubergine, 1 cm (1/2 Zoll) dicke Scheiben		8 bis 10 Minuten auf mittlerer Flamme

GARANTIE

Damit Ihre Garantieansprüche rechtskräftig werden, registrieren Sie Ihren Grill bitte auf unserer Website unter www.weber.com.

Weber-Stephen Products Co. (Weber) garantiert hiermit dem ORIGINALABNEHMER dieses Weber®-Gasgrills, dass der Grill vom Tage des Erwerbs folgende Zeiten frei von Materialfehlern und Verarbeitungsfehlern ist:

Aluminium-Gussteile:	
5 Jahre,	**1 Jahr auf Farbe, außer Verblassen und Verfärbung**
Brenner:	**5 Jahre**
Zündung:	**5 Jahre**
Grillrost:	**5 Jahre kein Durchrosten**
Teile aus Thermoplast/Duroplast:	**5 Jahre außer Verfärbungen**
Alle übrigen Teile:	**5 Jahre**

Dies gilt nur, wenn der Grill entsprechend der mit dem Grill gelieferten Anleitungen montiert und betrieben wird.
Weber hat das Recht, einen Beleg für das Kaufdatum zu verlangen. BEWAHREN SIE DAHER DEN KAUFBELEG BZW. DIE RECHNUNG AUF.
Diese eingeschränkte Garantie ist beschränkt auf die Reparatur oder den Ersatz von Teilen, die sich unter normalem Gebrauch und Service als mangelhaft erwiesen haben und die sich bei einer Prüfung in der Überzeugung von Weber als mangelhaft erwiesen haben. Wenden Sie sich an den für Sie zuständigen Händler, bevor Sie Teile einsenden. Allgemeine Kontaktinformationen finden Sie in Ihrer Bedienungsanleitung oder unter www.weber.com. Wenn Weber den Mangel bestätigt und Ihre Ansprüche anerkennt, entscheidet sich Weber für den kostenlosen Ersatz derartiger Teile. Wenn Sie aufgefordert werden, mangelhafte Teile einzusenden, müssen Sie die Frachtkosten vorausbezahlen.

Weber sendet Teile an den Käufer zurück und bezahlt die Fracht- oder Postgebühren voraus.
Diese eingeschränkte Garantie umfasst nicht Mängel oder Probleme beim Betrieb aufgrund von Unfall, Missbrauch, Zweckentfremdung, Veränderungen, Fehlanwendung, Vandalismus, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Wartungs- und Servicearbeiten oder aufgrund des Vernachlässigens normaler und routinemäßiger Wartung. Dies gilt auch für Schäden, die, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben, durch Insekten in den Brennerleitungen verursacht wurden, ohne auf diese Schäden beschränkt zu sein.
Verschleiß oder Schäden aufgrund von harten Wetterbedingungen wie Hagel, Wirbelstürme, Erdbeben oder Tornados und Verfärbungen aufgrund des Aussetzens von Chemikalien, entweder direkt oder über die Atmosphären, sind nicht durch diese eingeschränkte Garantie abgedeckt.

Außer den hier aufgeführten Garantien werden hiermit ausdrücklich keine weiteren Garantien gegeben. Alle zutreffenden implizierten Garantien bezüglich der Handelbarkeit und Tauglichkeit sind in ihrer Dauer beschränkt auf die Gültigkeitsdauer dieser ausdrücklichen, schriftlichen begrenzten Garantie. In einigen Ländern ist die Einschränkung der Gültigkeitsdauer impliziter Garantien nicht zulässig. Diese Einschränkung ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.
Weber ist für jegliche speziellen, indirekten oder Folgeschäden nicht haftbar. In einigen Ländern ist der Ausschluss bzw. die Einschränkung von zufälligen und Folgeschäden nicht zulässig. Diese Einschränkung bzw. dieser Ausschluss ist somit möglicherweise nicht für Sie gültig.
Weber autorisiert keine Person und kein Unternehmen, im Namen von Weber beliebige weitere Pflichten oder Haftbarkeiten in Verbindung mit dem Verkauf, der Installation, der Verwendung, der Demontage, der Rückgabe oder des Austauschs von Geräten und Anlagen von Weber einzugehen, und Weber ist an derartige Darstellungen nicht gebunden.
Diese Garantie gilt nur für Produkte, die im Einzelhandel vertrieben wurden.

VIER GUTE GRÜNDE, DASS SIE IHREN WEBER®-GRILL JETZT REGISTRIEREN.

Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Sie erhalten vier FREIE Ausgaben von *Weber Nation*™, unserem trendigen Newsletter per E-Mail mit Informationen zum Grillen. In jeder Ausgabe finden Sie jede Menge Tipps und Ratschläge zum Grillen, dreifach getestete Rezepte sowie alles, was Sie wissen müssen, um ein echter Weber-Grillguru zu werden. Um das Abonnement zu erhalten, müssen Sie sich nur unter www.weber.com® anmelden und Ihren Grill registrieren. Wir stellen Ihnen einige Fragen zu Ihren bevorzugten Grillspeisen und zu den Themen, die Sie interessieren, sodass wir den Newsletter für Sie zusammenstellen können. Egal, ob Sie ein Grilleinsteiger oder ein Grillprofi sind, Sie werden von uns die Informationen erhalten, die Sie benötigen, um Ihre Grillfertigkeiten zu perfektionieren. Schieben Sie nichts auf. Registrieren Sie Ihren Grill jetzt. Ihr Wissensdurst (und Ihr Stolz) werden es Ihnen danken. Dieser Service ist nicht in allen Ländern verfügbar.

Gedruckt in den USA